Especias

Cuarto número del fanzine de Serpiente de Montaña

Editado por Flores de Fuego y Pájaros del Monte

Publicado el 31 de diciembre de 2020

Bogotá, Colombia

Editorial

Especias es nuestro cuarto y último número del veinte-veinte. Se trata de una invitación a reaprender un lenguaje sensitivo que solemos dar por sentado y con el cual nos comunicamos todos los días. El paladar y su compañero, el olfato, lo son todo al momento de alimentar nuestros cuerpos y de dar(nos) _gusto_. Las especias se encargan de despertar ambos sistemas a través de palabras y emociones que guardamos bajo la lengua.

A lo largo de este año un intruso invadió nuestros cuerpos, incendió nuestro sistema nervioso y adormeció nuestros sentidos. La *anosmia* –pérdida del olfato– y la *ageusia* –pérdida del gusto– hacen parte del repertorio de maniobras del covid-diecinueve.

Estas páginas son una forma de resistencia ante esta anestesia viral.

Esperamos que las disfruten.

TRITURADOR DE MUNDOS

El triturador de mundos

Ensayo una receta que lleva cantidades de pimienta. Cantidades quiere decir que lleno el mortero tres veces de granitos negros que espicho hasta volver cafés. Los destruyo y cambian de color y liberan su aroma. Luego van a la olla.

Hace tiempo tuve muchas ansias de destrucción. Veía películas en las que el mundo saltaba en pedazos. Los causantes de las explosiones cambiaban: a veces eran extraterrestres; otras veces, tipos chiflados, tipos resentidos, tipos que no sabían lo que hacían, tipos de otros países o con otras ideologías. En unas pocas eran monstruos. Pero lo importante eran las explosiones.

Eran hermosas y, no sé cómo, también limpias. Como que nunca se mostraba a nadie con una escoba armando montículos de arena, polvo y vidrio para echar en cajas de cartón, nunca nadie intentaba organizar todo eso que se había destruido. El énfasis estaba en el destello de la explosión, su luz intensa y cegadora, la muerte de gente sin rostro ni historia previa (¿que no tuvieran historia previa explicará en parte esa sensación de limpieza?). En ese entonces yo no tenía tanta historia previa como ahora y quizás por eso alcanzo a ver que sí, es mugre, pero que el tiempo es mugre que nos va cubriendo queramos o no, nos limpiemos o no, y que es bello también; que el mugrero es la vida que es también bella.

O que puede verse como algo bello, pues. Y que esa limpieza de la destrucción es un espejismo peligroso.

Rompo la pimienta y en cada grano veo un planeta destrozado por una fuerza externa que solo está, que ejecuta sus acciones, que no se explica ni se disculpa; que, aún si quisiera, no podría explicarse o disculparse.

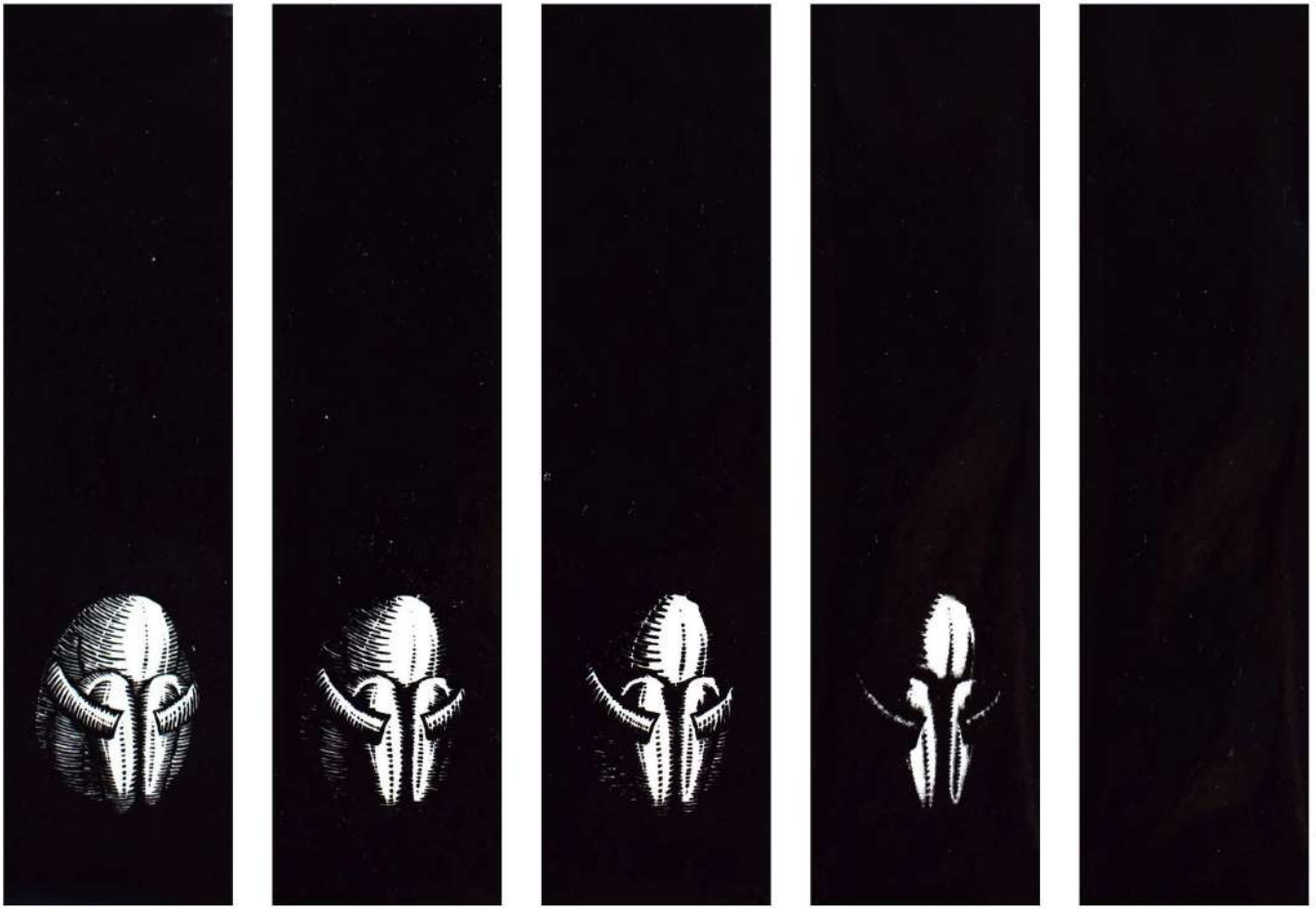
Pruebo la receta y me gusta. Lo picante de la pimienta hace palpitar los labios. Pienso en Godzilla que ha aparecido tantas veces y es tan famoso que incluso quienes no han visto ninguna de sus películas saben quién es, pero Godzilla no puede echarle pimienta a sus comidas, no tiene la motricidad fina que le permitiría molerla.

A veces sueño que soy un monstruo así de gigante y que, aún siendo esa fuerza enorme y destructora, sigo recordando que era un hombre en otro momento o en otro sueño o en otra encarnación. Se expande dentro de mí una melancolía difícil de describir, una tristeza gigantesca que no cabría en ningún humano, que no cabría ni en cien o doscientos humanos. Siendo monstruo, extraño las cosas pequeñas que hacía cuando era persona, como moler pimienta y ensayar recetas nuevas. Y, como monstruo melancólico, me siento a recordar cuando era persona y llego a conmoverme por cosas tan delicadas y concretas que, ahora que escribo esto, siendo humano, a duras penas alcanzo a notar: la forma en que doblo la muñeca cuando trituro estos mundos negros;

el cuidado al presionarlos; el cambio de los granos cuando se desintegran contra las paredes del mortero; el momento justo en el que, al aumentar un poco la fuerza aplicada, sucede ese cambio.

Antes de dormir, pienso en esto y me pregunto si podría imaginarme siendo algo tan pequeño como Godzilla es grande, y noto que no. Intento pensarme como un colibrí que se saborea con una gota de agua impregnada de néctar, pero no lo logro. Imagino un zumbido intenso y una lengua larguísima vista en algún documental y un destello inesperado, azul o violeta, entre las flores rojas de un zarcillo, pero todo es exterior: no puedo entrar.

Especulo que en él no puedo encontrar la vocación destructiva que veo en mí y en Godzilla, en las astillas de un rascacielos saltando en pedazos, en estos tipos que hacen explotar planetas enteros, en mi mortero y mis granitos de pimienta. Porque acabar con una semilla, reventarla antes de que pueda pasar a ser planta, es destruir lo posible. Aunque también es cierto que el mundo está preparado para eso; de ahí la profusión de semillas, de posibilidades, que si todas se hicieran efectivas, si todas germinaran y se hicieran adultas, no dejarían espacio para nada más.



Eierwesen

Siempre hay un inicio y un final: un círculo, o tal vez dos; una circunferencia, un ciclo, todo siempre liviano, pesado y redondo, nunca suficientes. El círculo me sugiere un plano voluminoso de ideas y concepciones estéticas que gravitan alrededor de un núcleo concéntrico que implica una creación que se superponen en un juego asimétrico de sucesiones estéticas que envuelven un orden dentro de un paralelo circular; junto al círculo se entrelazan las formas de la naturaleza con sus olores, colores y texturas. La forma y las tonalidades de las hojas y flores secas, la naturaleza en general incide dentro y fuera de los círculos creados por de recortes de imágenes externas. A partir de la unión estos dos elementos (los círculos y las formas de la naturaleza seca) puedo observar un poco más allá de la percepción estética ofrecida por la cotidianidad apreciando aún más aquellos elementos restantes que son usualmente imperceptibles por costumbre.

*Ingredientes para *Ser* de mediana maduración, veintena de soles, 60 kg.

El peso no afecta la reproducción de la ruta, pero sí puede beneficiar varios aspectos de esta. Los ingredientes se proporcionan en el anexo final.*

Oropimente; aguafuerte pesada, de preferencia nítrica; cebo de cerdo; estrellas de anís; tierramustia (*Ver anexo "Necroarengas" 9.7.1*); carbón, craneal de preferencia; varita de membrillo o caña agria; extracto de Mamba; aceite de ricino; aceite de rosas; alacena; oro en laminillas; oro en pan; vísceras de gorrión.

* El ricino, junto con el cebo, marcan una pomada espesa que se ha de untar suavemente sobre vendajes de lino (F.M.). El sello de Biquiebdá bajo seis puntas se traza con tierramustia, cerrar con sal y velas rojas (*Ver anexo de purificación de velas y agujas*).

** Tras ello su disposición sobre el Ser se manifiesta continuamente, las fuerzas planetarias de Marte (*06.12*) derraman sobre el telar un suave aire de ira. Se sabrá que fue facto al darle ligeros roces y sentir un ferroso polvillo entre los dedos.

*** Ha de empalmar entonces dos gotas de Mamba, en la zona de la cabeza, de la nuca, de la vértebra más frágil y quebrantable. Tras dos quejidos, prolongados, se somete a ebullición. La solución de aguafuerte y aceite liberará vapores (*S.F*). Alejarse. Después (*sin vapores*) almacenar el Ser vendado con cuidado recitando:

Dacte im, anarak eir.
Te oigo gemir; sufrir es tu existencia
¿En verdad así gustas ser?

La respuesta variará de encargo, pero será generalmente férrea. Aun tiene voluntad. Se debe responder entonces:

Dacte im, arnarak eier.
Permíteme ayudarte.

**** El recipiente de reposo es puesto pues, vivo (F.A.), y con la estrella Teluria *(135.795.061)* en el extremo oriental, se canta en susurro *«Eres mío, pero aún no quieres, o no sientes, o no sabes».*

***** Agregose allí el oro en pan, y el oropimente (F.A.) con tanta cautela como delicia misma, teniendo la precaución de que aquella energía vital, codiciada y útil, no se desperdicie sin su consentimiento. No ha de sentir miedo a sus gemidos y lamentos, el vivaz y capaz Ser no es ahora sino un Ente inseguro; las burbujas del aguafuerte le corroen a su vez que el oro quema el paladar y la retina. Se le verá ligeramente encorvado, en posición de nacimiento. Es entonces ahí donde se baila. De preferencia compases irregulares, salvajes, tumbos torpes y malogrados.

Oh, sí, puedes salir, pero al hacerlo has de morir

se debe cantar, seguido de

Dackte im, Dackte im.

****** Tras una hora bailando, se toma la caña agria y se golpea sobre el receptáculo, preguntando:

Dackte im, arnarak eier.
Te oigo gemir, sufrir es tu existencia.
¿En verdad así gustas ser?

Ahora su percepción se ha quebrado por el anís, aunque el Ser seguirá reacio a ceder por completo. Se debe responder cantando, en un susurro:

Eres mío, pero aún no quieres.

Y el baile se retoma, no sin antes verter las vísceras con violencia. En poco tiempo el color del líquido cambiará, de un suave brillo mieloso a un carmesí burbujeante, verá un cierto tejido orgánico surgir a modo de pterigión en la superficie. El dolor y espanto no se han de esperar. Tenga la certeza que lo que allí grita, llora, suplica y se gangrena en miedo, es más un Huevo que un *Ser*.

Se debe cantar

Oh, sí, puedes salir, aunque puedo revertir.

seguido de

Dackte im, Dackte im.

****** Tras una hora bailando, se toma la caña agria y se golpea sobre el receptáculo, preguntando:

Dackte im, arnarak eier.
Te oigo gemir, sufrir es tu existencia.
¿En verdad así gustas ser?

Ahora su voluntad se ha quebrado por las vísceras, el Ser duda si está o no en peligro, si puede sentirse cómodo; solo halla calor en sí mismo. Le es imposible recogerse más porque, de ser así, moriría. Entonces clamará al aire, angustioso:

¿Qué he de ser si mi hacer me retiene?
¿Qué puedo ver si el brillo me enceguece?
¿Dime, tú, eres mi amigo o mi enemigo?
¿Por qué hallo soledad?

Es ahí cuando se debe agregar otra pizca (*micrográmicamente hablando*) de anís en el receptáculo. Al mismo tiempo que se desglosa la alacena para complacencia del *Ser*. También se debe de murmurar, con voz de madre y padre, con titiritera conducta:

Soy tu amigo, ya que más no tienes; no es necesario ver, yo te guiaré en el camino, no estás solo; todo lo que ves es tuyo.
Nada te retiene, mas mi mano te brindo.
Eres mío.

******* La contracción del ser es tal, que con un simple cucharón puede trasladarse de un espacio a otro (S.F.). Sobre el alba ha de moverse en un cesto con paja y avena verde, se debe realizar una ligerísima incisión sobre la vértebra del Ser, justo donde se derramó la Mamba. Se ha de tener mucho cuidado, ahora es frágil y ausente.

Sin embargo, su palpitar excitado no cesa: el logro se halla en contener toda esa energía vital a modo de ansiedad, gracias a una preparada duda y la promesa de una calma. Seguirá tibio y activo varios años, tan sólo es necesario un ligero baño de oro, anís y vísceras (en ese respectivo orden). Con todo ello, la conexión de la vértebra se debe usar en las noches de Luna de Argón, bajo el suplicio de Biquiebdá, en tierras del pacífico. El sello inicial puede borrarse, ahora se tiene un Ser, un huevo, un esclavo; vida rebosante que se puede usar a su antojo. (S.F.) ..."

24
Молоко

curcuma vieja y algo de cebollino

rendido

ajo y azafran

confundido

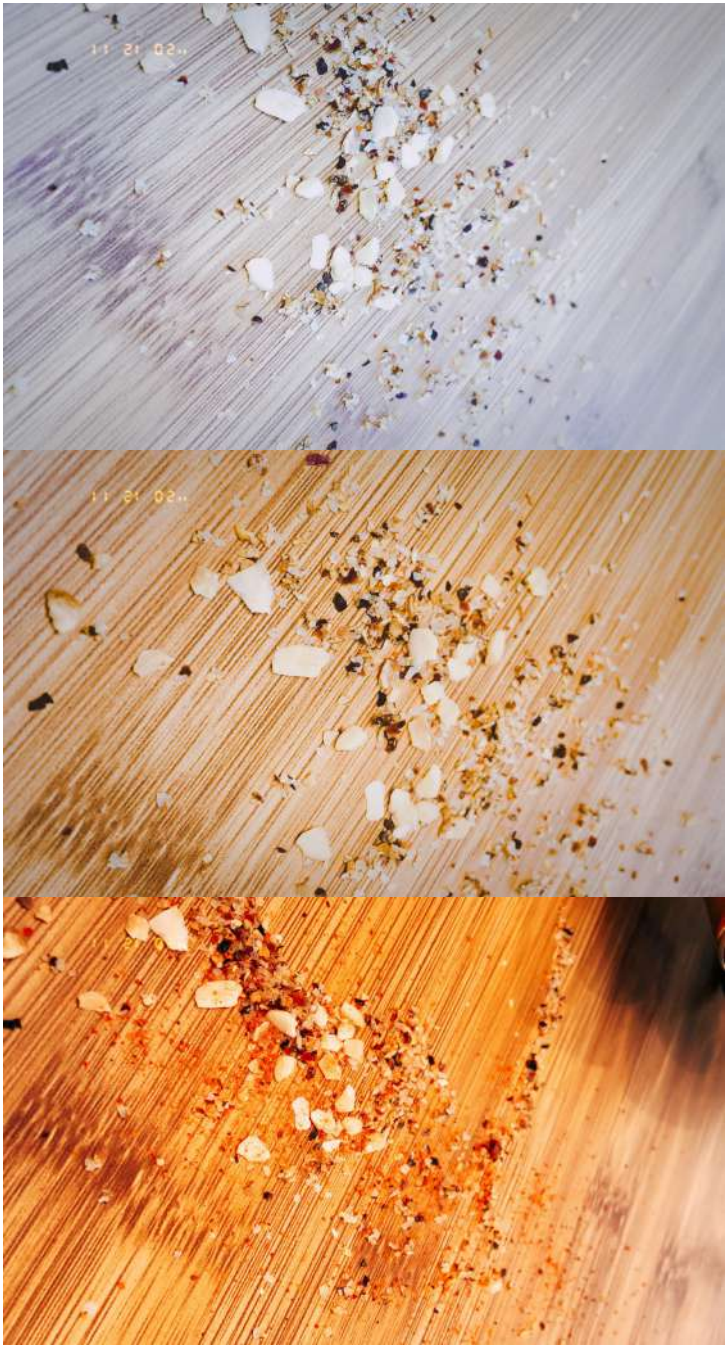
jengibre y sal marina

deprimido

herido

De los sabores, de los sentidos

Te daré de mi sabor para que pruebes la añoranza
y distingas territorio dentro de mi geografía.
Tu cabeza entre el maíz y mi ombligo en tus rodillas,
lo que pruebas y repruebas al calor de mi cocina.
Soy pozole muy picoso escurriendo en tu saliva,
de tu lengua inflamada por el chile que te alivia.
Y me arrancas de la boca el arrullo de tus dientes,
de tus manos mis caricias la comida viva hirviente.



Receta para planchar

tremenda salsa

merengue y dulce de leche

limón y sal

con un poco de cilantro

salsa choque

y una pizca de orégano

al son del tuntún

al tun del sonsón

bate que bate que bate

mayonesa o chocolate

sabor a mí desparramado

binomio de sazón

sacudidas las letras

que todo que todo que todo que

que todo es

b a s o r y s a l a s a.

Guiso

Con la punta del pie, Teresa
suena en la casa vecina
Ella bambolea su falda
mientras pica
cebolla larga
cebolla blanca
dientes de ajo
y tomate rojo
en la tabla
de madera.

Con la punta
con la punta
con la punta del pie, Teresa
baila mi bomba
y el cuchillo rebana
hojas de cilantro

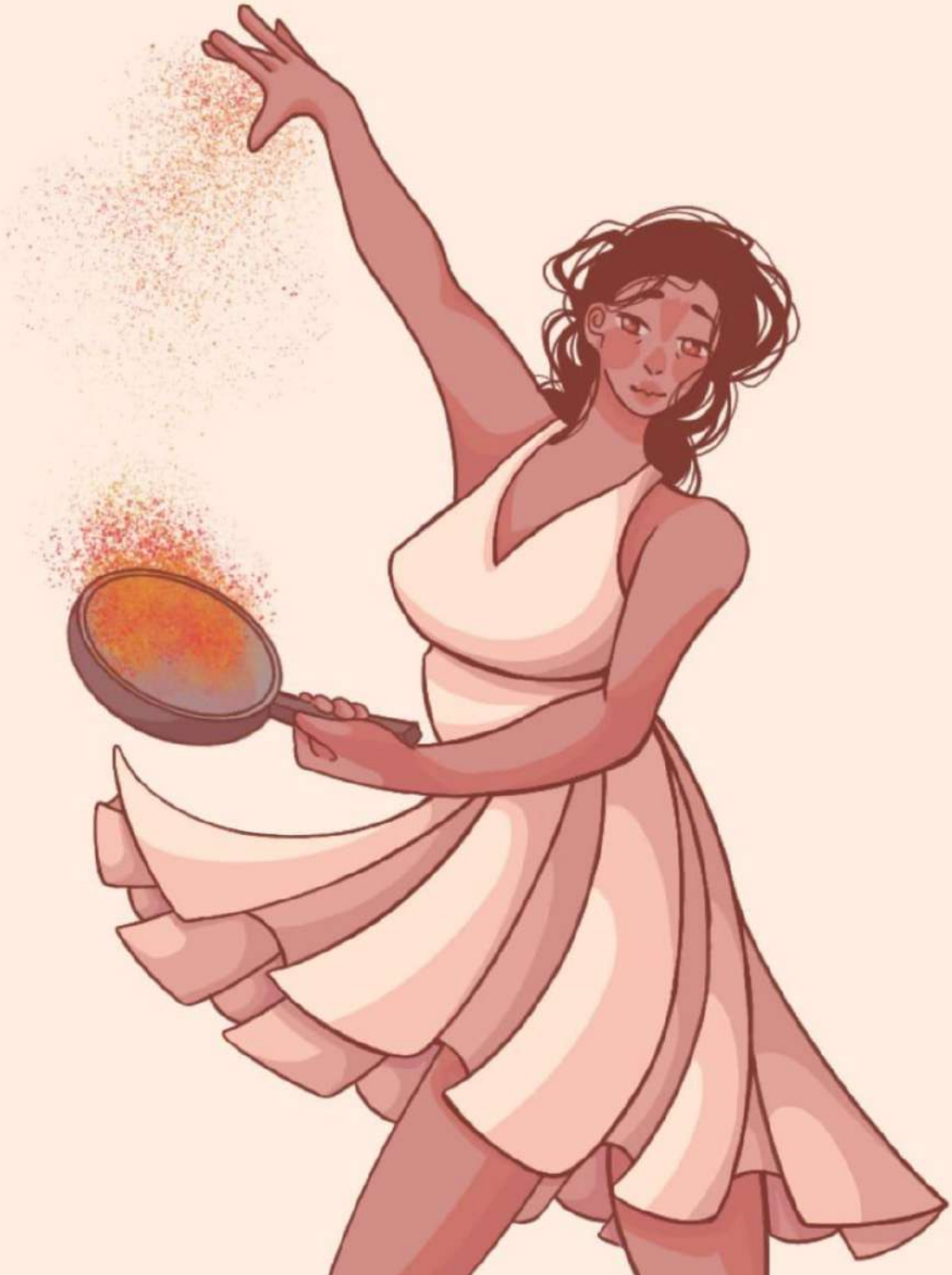
y orégano fresco
que misia Aurora
vende en gajos,
de trescientos pesos,
en la tienda de abajo.

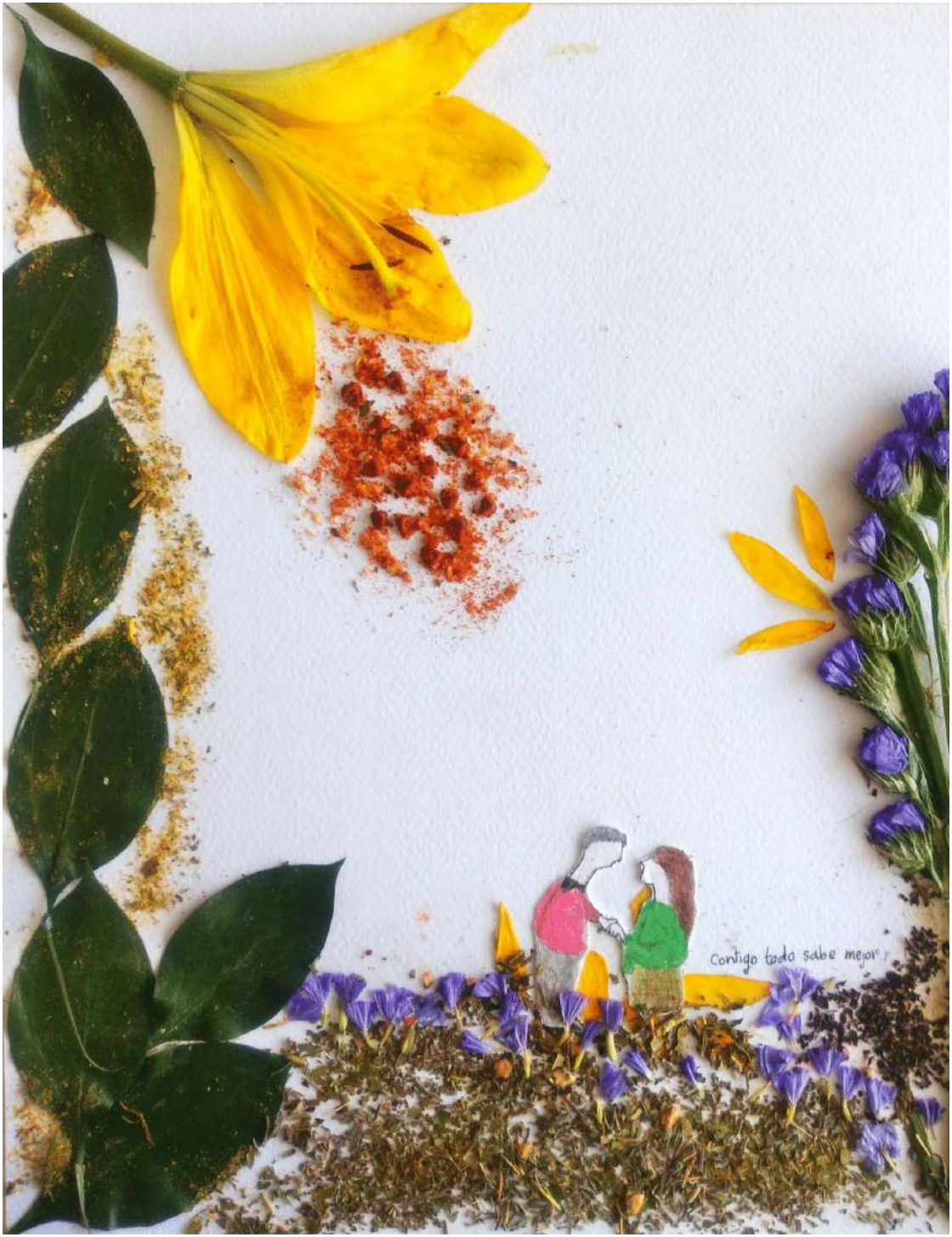
Caballero si usted la viera
lo sandunguera que se ve
se mueve despacio
de lado a lado
agarra el sartén;
busca aceite;
lo vierte
en chorritos cortos;
golpea el cuenco de la sal
para que caiga y
arrastra con el cuchillo
de la tabla al metal.

Teresa baila la danza
y también vacila el minué

prende la estufa,
arregla la llama en azul bajito,
arrima el sartén,
busca comino
–también pimienta–
y esparce
sobre el guiso
que empieza a formarse.

con la punta
con la punta
con la punta
del pie
Teresa.




Contigo todo sabe mejor

Para el amor, cardamomor

om om cardamom om

refresco en semilla

soda encapsulada

amor en sus letras

si se cambia la primera r por la ultima m queda

camdamoro

cam d'amor oh

pero también una carta

card'amomo

se le pone al café para que quede arabe, con canela

cada semilla un punto de i

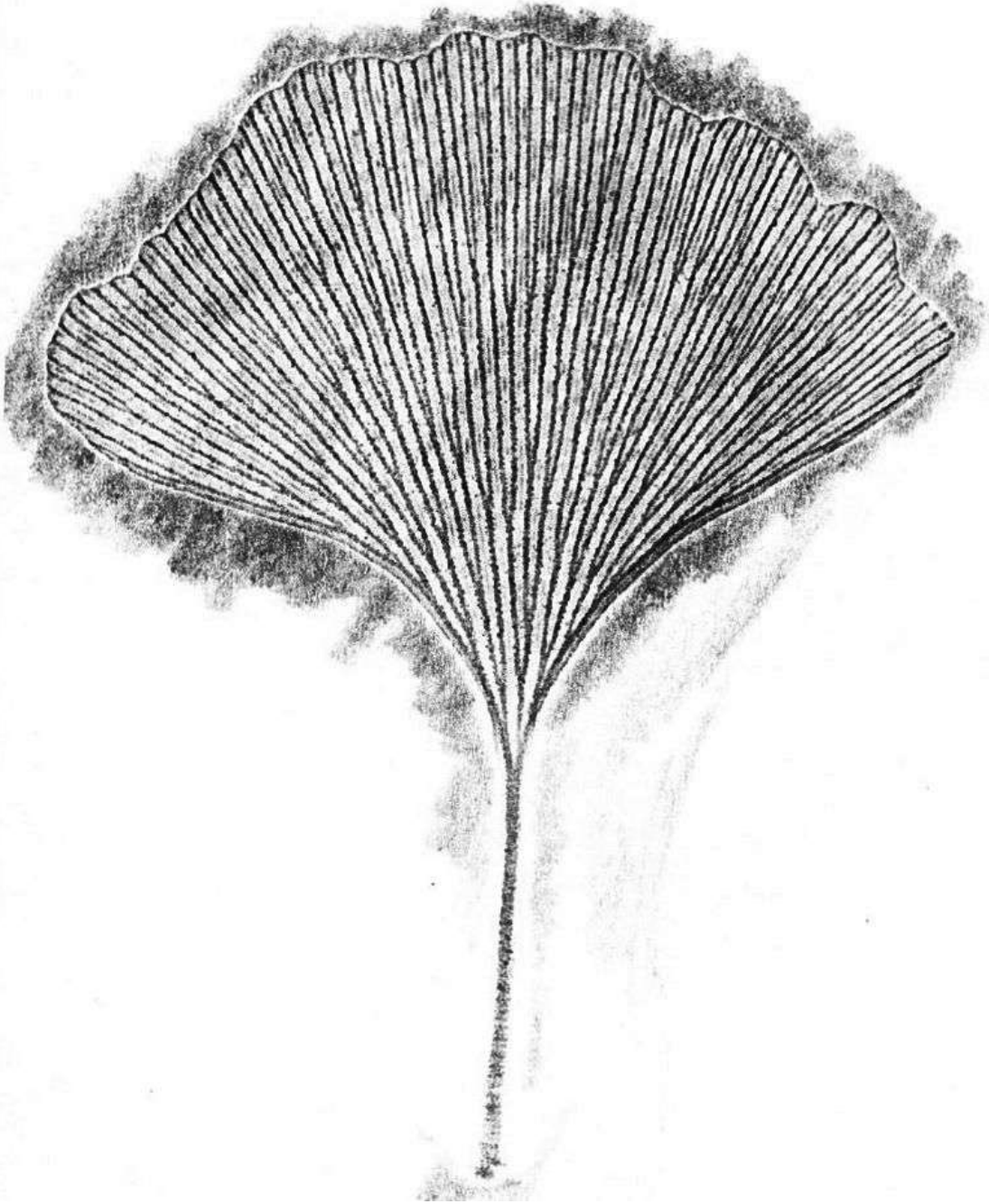
i de inti

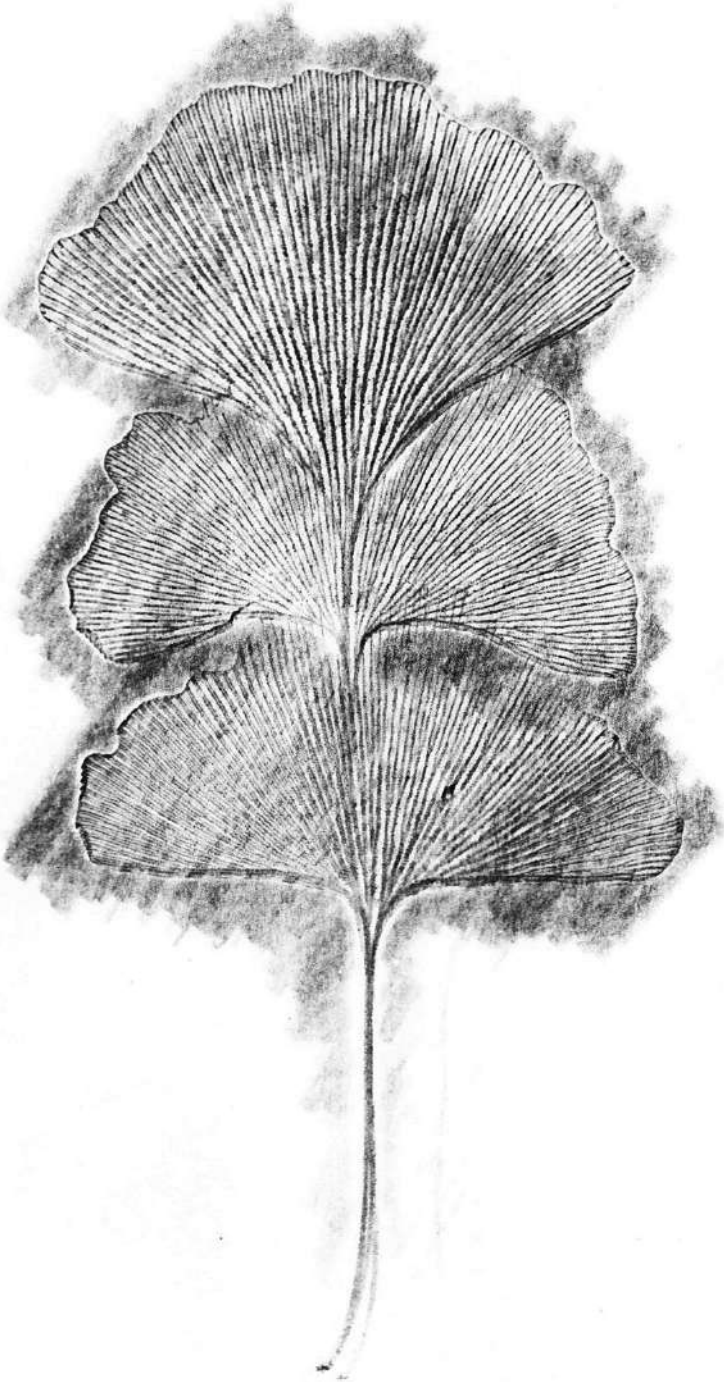
i de intuición

i de umami

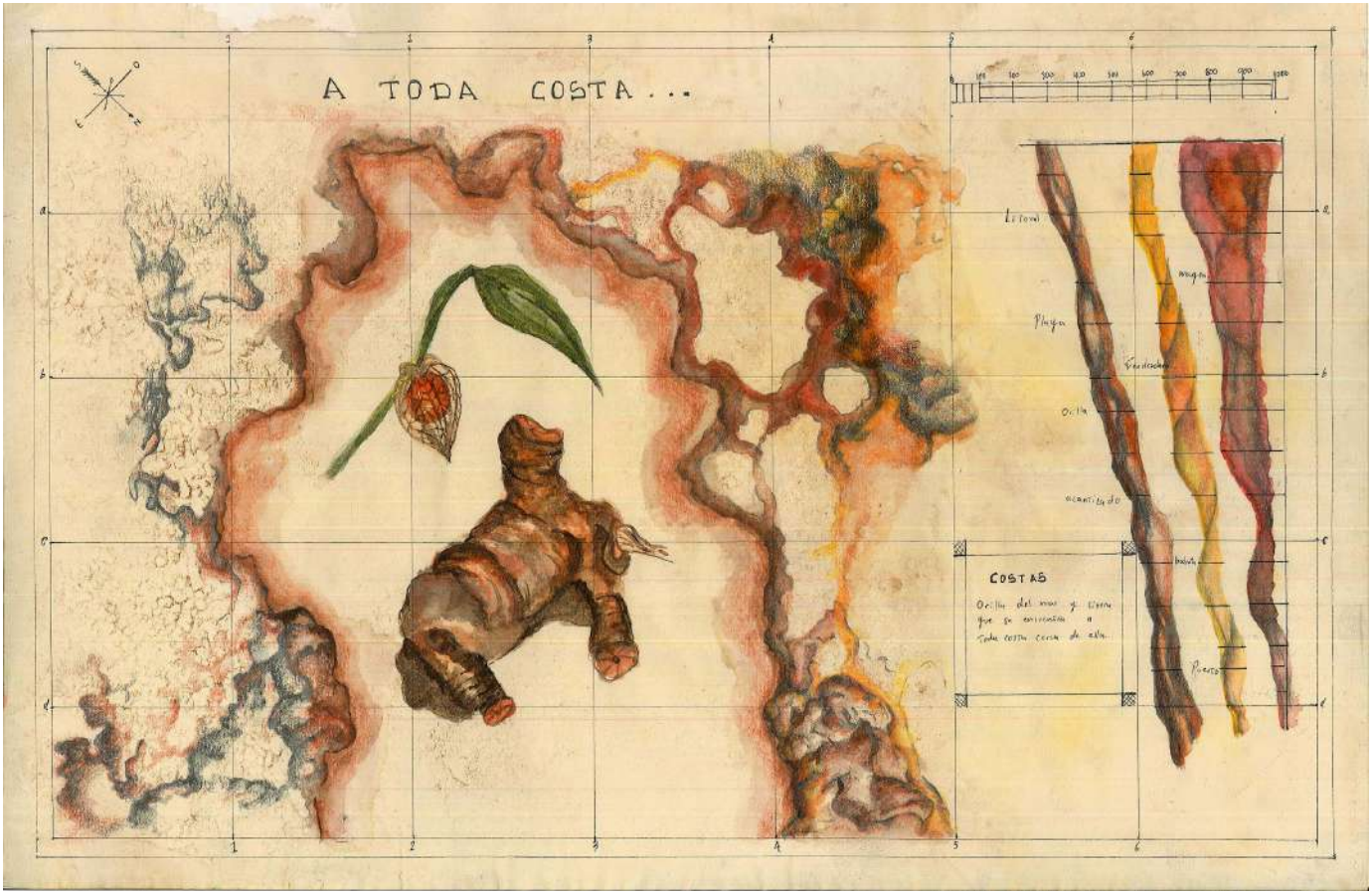
i de pizca mágica

se abre un portal cuando se toman entre los dedos
se sienten en la piel sus semillas
cardamomo desabotonable
conectado en su carácter desgranable a la mazorca
hermano de los sabores a menta y a yerbabuena
cardamomento
guardar un momento entre los dientes
y mantenerlo ahí
como una foto saboreable cada vez que se toca con la lengua
se ingresa a través del umbral cuando se mastica
un chilin de picante sale de ahí
para el amor, cardamomor.





Separata


A TODA COSTA...
Litoral
Playa
Océano
COSTAS

No todo lo que brilla es oro:

una disección de las especias y el conocimiento botánico en la Colonia

Para este texto me propongo tres objetivos sencillos: ¿cómo en el siglo XVIII las reformas adelantadas por Carlos III re-articulan la historia natural que surge en el siglo XVI?, ¿qué significa el hecho de que la ruta de la seda, o ruta de las especias, haya conducido a Colón hacia el continente americano? y ¿cuáles fueron los procesos de traducción y disección amparados en la botánica y la medicina que se entrecruzaron directamente con los intereses del Imperialismo Europeo del siglo XVIII?

Mi hipótesis para responder estas preguntas se divide en dos partes: por un lado quiero sostener que la «naturaleza» hizo parte de los intereses del Imperio Español antes del siglo XVIII, momento donde las expediciones botánicas emprendidas en los distintos territorios ultramarinos –como el virreinato de Nueva España, Nueva Granada y Perú– se enmarcaron como parte del proyecto ilustrado español en competencia con las demás potencias coloniales como Francia e Inglaterra. Ya desde el siglo XVI, emprendidos los viajes de Colón, la naturaleza entró a formar parte de las «riquezas» del Nuevo Mundo

junto a los llamados por Góngora en su poema «Las soledades», metales asesinos: el oro y la plata. Lo que me interesa probar, a partir de José de Acosta y Fernández de Oviedo, es cómo la mirada conjunta del evangelizador y del conquistador renace en la mirada del médico/botánico/artista del siglo XVIII. Quiero defender que la mirada del ilustrador vuelve la vista, quizás ya más reposada, más tecnificada científicamente, sobre los mismos objetos que preocuparon al evangelizador y al conquistador del Renacimiento.

Las «especias» que quiero interpretar de manera metonímica con la noción de «especie» botánica de Linneo cumplieron un rol específico en los distintos proyectos imperiales/coloniales europeos. El siglo XVIII vuelve sobre los pasos recorridos en el siglo XVI, mismo siglo donde aparecen los grandes manuales anatómicos, como *Humanis Corporis Fabris* de Andrea Vesalius, configurando una mirada que, como la del médico renacentista, organiza la naturaleza como un cuerpo «disponible» y «ordenable». Hay una continuidad entre el botánico/médico del siglo XVIII, el explorador/conquistador y el evangelizador/científico del siglo XVI en el modo en que observan y hacen cognoscible el mundo.

He elegido a José de Acosta y a Fernández de Oviedo por una razón muy sencilla: sus historias naturales contienen dos perspectivas contrapuestas en la primera parte del proyecto imperial: el encomendero y escritor versus el cura evangelizador/científico. No solo son diferentes las posiciones de Oviedo y Acosta respecto a los indios, sino

también, el modo en que hace entrar en un lenguaje conocido un mundo a su vez extraño. Recordemos que las miradas de Oviedo y Acosta se encuentran profundamente demarcadas por los debates de Valladolid (1542) entre Bartolomé de Las Casas y Juan Jinés de Sepúlveda. Así como ambos hacen parte diferenciada de una misma maquinaria que actúa a dos manos: el proceso de conquista militar junto al proceso de conquista espiritual. Acosta, más cercano a de Las Casas, sirve como un ejemplo para hacer visible cómo la evangelización requería leer la naturaleza como parte de un «don» divino. Oviedo, por su parte –y dada su posición de encomendero–, resulta más cercano a Sepúlveda y su mirada sobre la naturaleza se inserta en una mirada indisociable del naciente mercantilismo. Ambas miradas se conjugarían como un solo «observar» científico en el siglo XVIII.

Quiero proponer mi lectura de manera inversa; primero analizaré las reformas adelantadas por Carlos III en España y especificaré en qué consistía la mirada médico/botánico/imperial que posibilitó las expediciones botánicas y el modo en que dicha mirada se refracta en el siglo XVI. No tendré en cuenta el siglo XVII en este análisis. No porque pueda obliterarse, reproduciendo la noción de que el siglo XVII fue un bache en la teleología de la historia, sino porque los intereses y problemas de este siglo van por un camino distinto que no permiten trazar la semejanza que me interesa. Sin embargo, hay que mencionar dos asuntos claves: por un lado, es el siglo XVII, en su obsesión por la óptica, el que desarrolla el microscopio y demás instrumentos visuales

que suplantan al ojo en la observación del mundo. Lo segundo es que hay una continuidad en el proyecto científico hispánico; la Ilustración como fenómeno si bien propende por una mirada secularizada del mundo, no impidió, que la ciencia española lograra entrar a formar parte –pese a que se busque oscurecer su papel desde cierta historiografía – del fenómeno ilustrado dado que ciencia y teología no chocaban entre sí. Sin embargo, nos hallamos frente a regímenes diferenciados de visión como bien señala De La Flor en su libro *Imago: cultura visual y figurativa del barroco* que precisa el modo de mirar del siglo XVII: "Esta fundamental ambivalencia de la era barroca frente a la visión; esto que podemos denominar "regímenes escópicos del barroco", con diferentes sendas de conocimiento e intelección del sentido del mundo, concluirá terminantemente en el momento mismo de la emergencia ilustrada de la metáfora lumínica" (p.85) Si la metáfora predominante del barroco fueron los «ojos enceguecidos» y la «falibilidad» de la vista, en el siglo XVIII, la luz se hará metáfora del conocimiento científico.

En el siglo XVIII hay tres cambios que resultan cruciales de señalar: por un lado el paradigma aristotélico-tomista, que había regido el conocimiento científico desde la Edad Media hasta mediados del siglo XVII cuando Descartes publica su *Discurso del método* y el modelo copernicano reemplaza el modelo geocéntrico que es completamente demolido. Por otro lado, la situación de España cambia diametralmente respecto al resto de Europa. Los días de la gloria imperial española no son más que

recuerdos del pasado y la crisis política y económica le abre paso a las demás potencias imperiales. En el campo de la medicina, es el siglo XVIII, según explica Thomas Laqueur en su libro *La construcción del sexo: género y cuerpo desde los griegos hasta Freud* , la diferencia sexual se define en términos del modelo binario. El hombre y la mujer pasan a ser considerados cuerpos separados, diferenciados anatómica y ontológicamente. Dicha diferenciación también se reprodujo en el conocimiento botánico, siendo su gran propulsor, Linneo. La diferencia sexual permitió crear un modelo que no solo discriminaba entre cuerpos, humanos, animales y plantas, sino además permitía ordenarlos, jerarquizarlos y nombrarlos. La realidad de la naturaleza, como la del cuerpo, era nuevamente diseccionada. ¿Qué lógicas se trazan aquí? y ¿cuál es el papel de las especias? Por un lado, se traza una lógica que entiende la naturaleza como parte de la riqueza imperial. El oro y la plata, junto a las plantas, constituyen la riqueza del imperio. Esto supone que las especias entran a jugar un papel como «mercancías» o, más bien, se las elabora a partir de su utilidad. Y por el otro lado se traza una mirada «científica» capaz de diseccionar, controlar, ordenar y nombrar el mundo.

El interés botánico tuvo un crecimiento exponencial en el siglo XVIII. A las exploraciones inglesas, portuguesas y francesas en África y Asia se sumaban las realizadas en los dominios ultramarinos de España. Si bien en España, a diferencia del resto de Europa, la ciencia se mantenía aún muy cercana al modelo aristotélico-tomista, Carlos III impulsó una serie de reformas en las universidades que rompían el modelo

escolástico. Tanto fue el interés del Imperio Español en la botánica y la ciencia médica que Alexander Von Humboldt reconoció que la Corona de España era la que más invertía en dichas investigaciones. Las ideas de Linneo, pues, no fueron rechazadas o cuestionadas por la «atrasada» España y sus colonias sino audazmente recibidas. El propio Linneo fue invitado por Carlos III a la Corte a observar los avances y recientes descubrimientos llevados a cabo.

El conocimiento ilustrado en botánica y medicina preponderante de la Ilustración puede resumir su empresa en las palabras de Mauricio Nieto en su libro *Remedios para el imperio*:

> Detrás de esta visión utilitaria y comercial está una visión, una concepción religiosa de la naturaleza, la cual fue fundamental no solo para Linneo sino para la historia natural del siglo XVIII en general. Todos los viajeros naturalistas pertenecieron a una cultural que estaba absolutamente convencida de que el universo en su totalidad y cada detalle de éste correspondía a un conjunto de leyes ya preestablecidas. Género y especies, tal y cómo las concebía Linneo, son las categorías más importantes de este sistema y representan las unidades esenciales de la obra de Dios. (p.49)

Detrás de la visión que Nieto denomina «utilitaria» se encontraba una enorme reforma no solo económica del Imperio Español –producto de las reformas borbónicas

que centralizaban aún más el poder en Madrid y en torno al rey– sino que ante todo, dichas reformas, también centralizaban y objetivaban un modo de producir conocimiento científico. Los jardines botánicos de Madrid, Londres y París trabajaban en conjunto para ser reconocibles en términos de la nueva ciencia botánica inaugurada por Linneo: la naturaleza de sus colonias. Todo el universo natural no era solo una «riqueza» explotable, por parte de las potencias imperiales europeas, sino parte de una serie de leyes y unidades definidas que cuando eran conocidas por el hombre podían ser «domesticadas». Las bases de este sistema, explica más adelante Nieto, se conjugaban en tres tipos de conocimiento: botánico/médico y, por el otro lado, artístico. Las láminas de la naturaleza diseccionada permitían establecer el modelo, y más que eso, traducir los múltiples descubrimientos en las colonias a un lenguaje común y científico. Esto, en últimas, implica que: "La representación gráfica permite simplificar la complejidad de la naturaleza, domesticarla, hacerla inteligible" (p.63)

Este proceso de domesticación se juntaba a las reformas económicas y epistemológicas del siglo XVIII que también implicaron una centralización de la medicina. La botánica no tenía sentido, explica Nieto, y no hubiera tenido sentido solo como un sistema de clasificación. Las plantas, en tanto son entendidas como riqueza, cumplían una clara labor: curar enfermedades. En esto la más famosa es la quinina, ampliamente trabajada por José Celestino Mutis, que permitía tratar la malaria. Este proceso de «descubrir» o mejor dicho «inventar» la naturaleza como parte de un «plan

divino» implicaba comprenderla a partir de un fin previo ya designado por Dios. Dotarle una utilidad, un sentido, una forma, un género y una especie que permitía acercarse al plan divino.

Pero también dicha clasificación y traducción se construía a partir de la desposesión e invalidación del conocimiento previo de los pueblos colonizados. Las plantas no aparecían en el mundo mágicamente, de la nada, para que el naturalista europeo las hallara en sus expediciones. Hay todo un conocimiento local sistemáticamente silenciado. ¿Cómo los naturalistas supieron qué plantas recolectar y cuáles eran sus usos? ¿Era esto posible sin el contacto directo con indígenas, mestizos y criollos, que llevaban años trabajando con plantas sin el conocimiento formal de la Ilustración?

Quiero disputar brevemente la noción de «descubrimiento» de Nieto. Uso la noción de «invención» primero utilizada por Gordman en su texto *La invención de América* y luego potenciada por José Rabasa en su libro *De la invención de América* porque descubrir connota cierta pasividad e inmanencia. Como si aquello que se «descubre» apareciera, por primera y única vez, en el mundo como si no hubiera existido previamente. La palabra invención, en palabras de Rabasa, permite:

> La noción de invención que propongo buscaría examinar los fundamentos sobre los cuales los europeos desarrollaron estrategias para invadir territorios indígenas

> ajenos, las categorías y suposiciones que subrayan una comprensión del contacto como descubrimiento, y la posibilidad de revertir la centralidad de la historia europea al recordar cómo los encuentros que han ocurrido a lo largo de quinientos años han sido asimétricos, así como destacar la resistencia de los amerindios, ya que sabemos que hubo una invención indígena de los europeos durante los primeros contactos. (p.25)

Analizaré cuáles fueron los fundamentos que los europeos, ya que en el siglo XVIII fueron usados para reafirmar y reconstituir sus diversas empresas coloniales. El gran problema con el trabajo de Nieto versa ante todo con su excesiva localización en Europa y el borrado, que si bien reconoce como problemático, de esos «saberes otros» que la botánica de Linneo y las expediciones desechan por «inexacto» y «acientífico». Vuelvo sobre el debate entre las nociones de «descubrimiento» o «invención» de América para retornar sobre el siglo XVI y arrojar desde ahí luz sobre la mirada del siglo XVIII. La naturaleza y, en esto las especias cumplen un rol fundamental, formaron parte de esa tensa historia en donde la dominación que supusieron los proyectos imperiales puede ser desbaratada a interpelada. No me interesan las historias que obedecen a la continuidad y la noción de progreso; quiero más bien rastrear una historia que se pliega sobre sí misma y, que en sus puntos ciegos, permite delinear los extensos, heterogéneos y complejos procesos de resistencia que tuvieron las poblaciones originarias. La naturaleza que permitía conocer y clasificar la utilidad, proveniencia y

beneficios de especias como la pimienta, la quina, la canela, el azúcar etc. fue inventada. Pero bien podríamos señalar que existió un proceso de contra-invención.

Aquí me encuentro en una contradicción: desear privilegiar los gestos de resistencias y contra-invención sin acceso a fuentes elaboradas por amerindios. ¿Dónde están, pues, aquellas cosas que me permiten suponer que dichos procesos de contra-invención existieron? ¿Por qué solo parto de fuentes europeas, y pretendo en ellas, rastrear si es posible que dichas voces silenciadas vuelven hablar?

Por un lado, creo que dicha contra-invención existe; basta con acercarse a espacios como las plazas de mercado, en contraposición con los jardines botánicos europeos o europeizados como el de Bogotá: es allí donde subsiste, en la tradición oral, todo un conocimiento local e in-traducido a los términos de la medicina y la botánica occidental. Otros nombres, lógicas y usos se preservan allí. Así como también creo firmemente que la labor tanto del historiador como del literato estudioso de los textos coloniales es hacer una lectura a contra-pelo. Bien lo decía Walter Benjamin, la historia es siempre escrita por los vencedores, pero en dicha escritura de la historia, es posible rescatar aquello que ella silencia. Mi objetivo para ir concluyendo es el siguiente: hacer hablar los silencios de Oviedo y José de Acosta.

En los *Diarios de navegación* de Cristóbal Colón es palpable un profundo interés por la naturaleza del Nuevo Mundo. Es necesario recordar que el proyecto marítimo de

Colón buscaba proporcionarle a la Corona de Castilla una ruta directa hasta las Indias Orientales que les permitiría trazar una ruta comercial, que no solo involucraba la seda, sino también diversidad de especias como la pimienta y la canela. Como es bien conocido, Colón no se topó con las Indias Orientales, sino con el Nuevo Mundo. El interés de Colón por la naturaleza no es inocente: lejos de ser una mirada ingenua, en Colón ya se encuentra un modo de observación que antecede a la manera en que aprende a mirar –como dice Nieto que debía hacerlo el artista que hacía las láminas de las expediciones botánicas, el botánico/médico de la ilustración–.

Las descripciones detalladas en sus diarios de los árboles, plantas y animales de ese mundo «extraño» pero a la vez comunicable están profundamente enmarcadas en una lógica mercantil. La naturaleza, es ya pues, parte de la riqueza que Colón busca darle a la Corona Española.

Me interesa interpretar al interior de la tradición que inaugura Colón los textos de Acosta y Oviedo. Me ocuparé de dos: *Sumario de la historia natural de las Indias* y *Historia natural y moral.* Los textos se dividen en varias partes y se ocupan de diversos temas: el sumario de Oviedo empieza con una dedicatoria a la monarquía española y luego procede con una narración/cartografía de la navegación hacia las Indias Occidentales. El texto de Acosta ofrece un proemio al lector que resume su objetivo: escribir una historia que dé cuenta tanto de la naturaleza del Nuevo Mundo como de sus habitantes tocando aquello

que corresponde tanto a la historia natural como a la filosofía. Ambos textos se construyen en paradigmas diferenciados, que sin embargo, funcionan a dos manos como partes de una misma empresa colonial: la conquista militar/exploradora y la conquista espiritual. Mientras que Oviedo se interesa más en relatar los viajes marítimos, Acosta discute, desde el *corpus* filosófico del momento, el origen de América en el mundo. Tanto la discusión que adelanta Acosta sobre cómo los «antiguos» olvidaron la existencia de todo un continente, pero que es, sin embargo, parte de la obra de Dios, como la cartografía que adelanta Ovidio, tienen un mismo objetivo: hacer pasar lo «extraño» y «nuevo» del territorio americano a un lenguaje comprensible por los europeos. Dicha localización de América se precisa luego cuando ambos deciden describir la naturaleza. Empecemos por Oviedo.

Después de su descripción de los procesos de navegación y las costumbres de los habitantes de Las Indias Occidentales comienza a elaborar todo un tratado zoológico de los animales del Nuevo Mundo. Oviedo suele describir a los animales a partir de una metonimia que se enlaza a partir de ciertas descripciones gastronómicas de la alimentación de los amerindios, como por ejemplo, en su capítulo dedicado al maíz y, en otro aparte –en el que describe el casabe, asociado por Oviedo al «pan» cristiano hecho con harina de trigo–, la asociación que permite presentar al Nuevo Mundo es construida a partir del gusto.

Luego de una descripción anatómica relativamente detallada, el texto procede a narrar si estos animales –muchos de estos animales, como los encubertados (armadillos) –

son usados como alimentos y cuál es su sabor. Lo que pretende ahí Oviedo es aportar verosimilitud y valor a aquello que es percibido, vitalmente por él, como fuente de autoridad.

No es casual que en varios momentos de su *Sumario* interpele de manera directa al rey o aluda, no solo a los clásicos griegos y romanos, sino a toda su experiencia sensorial o anecdótica –Oviedo suele referirse a otros «testigos de vista» en su relato– propia. Lo que pretende el *Sumario* en ese sentido, sobre la naturaleza, es dotarla de un sentido; conocer sirve como un mecanismo para dominar. Dicho dominio propugna entonces por establecer, más que una «verdad», una verosimilitud que permitiera al lector (el rey) conocer de manera más o menos directa aquello que se referenciaba.

La descripción del Mamey que viene a continuación refleja claramente este proceso:

> Las principales plantas y mantenimiento de los indios son la yuca y maíz, de qué hacen pan, y también vino del maíz, como atrás se dijo; hay otras frutas muy buenas sin aquello. Hay una fruta que se llama Mamey, el cual es un árbol grande y de hermosas y frescas hojas. Hace una graciosa y excelente fruta y de muy suave sabor, tan gruesa por la mayor parte como dos puños cerrados y juntos. (204).

Ovidio ofrece una descripción que abarca una taxonomía completa. No sólo se limita a trazar una mirada proto-antropológica que observa qué y cómo comen los amerindios, sino que a partir de ella, reafirma su posición de legitimidad y verdad.

El sabor de la fruta se integra con toda una descripción de un entorno natural que abarca tanto a los naturales de las Indias como a la planta de donde proviene. La semejanza con el proyecto emprendido por el Imperio Español a partir de las reformas borbónicas es sutil pero tangible; la descripción de la naturaleza «exótica» implicaba calibrar en ella un aparato de conocimiento. Del mismo modo Linneo y los diferentes científicos naturalistas del XVIII emprendieron sus expediciones para ser parte de un mismo proyecto imperial. La escritura, como la lámina, inscribe un lenguaje que permite conocer y anclar el mundo a partir de unas lógicas puntuales: por un lado, la clasificación, y por el otro, la utilización. Un ejemplo de esto es cuando Ovidio describe la utilidad de la fruta que los amerindios usan junto al maíz que procesan para hacer vino (lo que nosotros conocemos también como "chicha") como parte integral de su dieta.

Mediante la escritura Oviedo captura la forma, el sabor y el color de la fruta permitiendo situar la planta en un lenguaje que a su vez permite conocerla. Resulta interesante que Oviedo, una y otra vez, pese a despreciar a los indios y justificar su esclavitud, no pueda evitar referirlos para dar a conocer su experiencia. La invención que hace Oviedo del Nuevo Mundo no es sujetable sin referencia a los connaturales

de las Indias Occidentales. De este modo se ata la experiencia heterogénea y particular de Ovidio, permitiéndole entonces, postularse como una autoridad capaz de producir un relato verosímil y claro de aquello que lo rodea. Y que, además, podría ser de utilidad al Imperio.

Acosta, pues, describe su proyecto así: "Toda historia natural es de suyo agradable, y a quien tiene consideración algo más levantada, es también provechosa para alabar al Autor de toda naturaleza, como vemos que lo hacen varones sabios y santos" (p.87). Lo "agradable" junto a lo "provechoso" se atan a partir de una dirección de la naturaleza como obra divina. Conocer la historia natural, permite, como bien ha percibido Nieto en el siglo XVIII en los trabajos de Linneo y en las expediciones botánicas, una aproximación a Dios. Sin embargo, dicha aproximación es una "utilidad" más en el proyecto imperial. Acosta deja abierta la definición de cómo dicha aproximación puede o no aprovecharse.

Acosta, como Oviedo, también ofrece descripciones que buscan hacer prevalecer la semejanza con las «especies» ya conocidas por los europeos ya fuera por las experiencias y el contacto con África y Asia a través del Mediterráneo o por la propia flora europea. Dicho lenguaje, tanto en Acosta como en Oviedo, si bien se enmarca en dos paradigmas diferenciados, reproduce la misma búsqueda de verosimilitud. El modo en el que Acosta encaja sus descripciones del maíz resulta en un paradójico y diametral ejercicio de traducción al emprendido por Oviedo.

Mientras que el segundo propugna por establecerse «más allá» de las autoridades clásicas, dado que le resultan «insuficientes» para construir y encajar en el *Sumario* su experiencia, el primero se mantiene más apegado. En la pequeña cita que describe el proyecto de la historia natural de Acosta es perceptible que alude a «los varones sabios y santos» para aludir posteriormente a las sagradas escrituras (la biblia). Oviedo poco interés tiene en legitimar su proyecto en términos enteramente cristianos; se posiciona más cerca al observador científico que al avezado teólogo.

La posición de Acosta, que sigue rigurosamente las autoridades clásicas –por ejemplo a Plinio, a quienes ambos pretenden emular– y a las sagradas escrituras le abren un marco de posición que funge como la contra-cara de la mirada científica.

Véase la descripción del Cacao:

> El principal beneficio de este cacao es un brebaje que hacen, que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le aprecian, y algunos que no están hechos para él les hace asco, porque tiene una espuma arriba y un borbollón como de heces, que es cierto menester mucho crédito para pasar con ello. Y en fin, es la bebida preciada, y con que convidan a los señores que vienen o pasan por su tierra los indios; y los españoles, y más las españolas hechas a la tierra, se mueren por el negro chocolate. Este sobredicho chocolate dicen que hacen en diversas formas y temples, calientes, fresco y templados.

> Usan echarle especias y mucho chili; también le hacen pasta, y dicen que es pectoral, y para el estómago y contra el catarro. Sea lo que mandaren, que en efecto los que se han criado con esta opinión no lo apetecen. (p.155)

El padre José de Acosta tiene una serie de estrategias y posiciones diferentes a las de Fernández de Oviedo, sin embargo, ambos parten de un mismo paradigma, que pretende posicionarlos como autoridades «creíbles» sobre las Indias. Resalta a la vista que la descripción de Acosta pareciera reflejar menos su gusto personal que Oviedo, que describe, gratamente, el fruto del Mamey.

Escogí la descripción del cacao y el chocolate porque es más evidente el modo en que podemos ver cómo hicieron Oviedo y Acosta para configurar nuestra experiencia, dada cierta cercanía y universalización del chocolate. El chocolate que conocemos hoy, a diferencia del descrito por Acosta, se encuentra ya «domesticado» por toda una producción europea. El cacao no solo era algo que se elabora para comer, sino que tenía múltiples significados; Acosta cuenta que los amerindios lo usaron, incluso, como moneda. Además de tener todo un significado propio por parte de los indios que lo utilizaban para intercambiar o simplemente para beber o comer, los españoles también podían reconocer su «apetencia» por el cacao. Más allá de dichas utilidades las que Acosta pareciera privilegiar en este fragmento se abocan sobre todo a sus usos medicinales. El consumo de cacao, entonces, sirve como un

modo de «curar» el cuerpo de alguna dolencia. Y también como un modo de complacerlo.

En Acosta hay que resaltar también que de cierta manera se rompen ciertas formas de la diferencia entre españoles y amerindios. Ambos seres en su interacción podían encontrarse frente a dos experiencias comunes; el intercambio a partir de la representación de un valor, en el caso de los españoles, el oro y el sabor. Así como también podían hallarse humanamente frente a la enfermedad. Sin embargo, la comparación entre las heces y el color oscuro del chocolate preparado como bebida, mantienen intocada la asimetría epistemológica entre ambas experiencias cognoscitivas. El refinamiento del chocolate llevado a cabo durante quinientos años permitió separarlo de su «salvajismo» intrínseco y glorificarlo mediante una noción de perfeccionamiento técnico.

Quiero concluir del siguiente modo: si bien las miradas de Acosta y Oviedo entran en disputa, ambas funcionan en el mismo ordenamiento del mundo: el proyecto de descripción de la Historia Natural y la del cómo del Sumario se enfrasca en la búsqueda de inventar un «mundo nuevo» a partir de permitir su conocimiento. Este mismo objetivo es desplegado, nuevamente por medio de un lenguaje que reemplazaba y hacía relativamente «autónoma» y «prescindible» la experiencia concreta del territorio a partir de la botánica de Linneo en el siglo XVIII, junto a las

expediciones botánicas. Ambas miradas sobre el mundo natural lo entienden como una forma de riqueza explotable y cuantificable en términos de valor económico, además de clasificable a partir de una serie de leyes más o menos estables y siempre deducibles.

Lo que me interesa de Oviedo y Acosta es cómo es posible rastrear un mismo interés por descifrar el mundo. Los marcos epistémicos en los que se mueven ambos autores, así como el que establece la Ilustración Europea, construyen una mirada sobre la naturaleza que privilegia una validación específica de ese «mirar» el mundo a partir de lo científico por medio del modo en que busca establecerse una serie de criterios de autoridad válida. Sin embargo, me interesa señalar sobre todo que la historia de la naturaleza y, de ahí mi deseo de proponer un acercamiento desde la colonia, permite ver las costuras de cómo dicho paradigma se construyó. Dichos conocimientos requirieron de una serie de experiencias concretas, desplegadas durante tres siglos, para hacerse posibles. Parte de lo que abrió dicha posibilidad tuvo que ver con el silenciamiento de las voces que ya conocían dichas plantas.

Las voces de esos conocimientos locales, ajenos a la lógica científica imperante, que le permitieron elaborarse y complejizarse. Aquello que posibilita la verosimilitud y la comprensión textual que hacen del mundo, tanto Oviedo como Acosta, tiene que ver con su establecimiento de una serie de marcos interpretativos que le daban lugar a su experiencia. El proyecto ilustrado, en ese sentido, comparte una misma ambición que la

primera fase del Imperio Español durante el siglo XVI: crear un modo de interpretar el Nuevo Mundo para hacerlo dominable.

Pese a esto aún se articulan, prevalecen y viven una serie de conocimientos construidos en los intersticios del saber científico. Otros nombres, tipologías, usos e intereses se siguen articulando alrededor no solo de las especias sino de la naturaleza en general. En ambos proyectos, los vacíos que sus conocimientos oficializados y legítimos dejan abiertos, pueden ser ocupados por unos saberes insurrectos y ajenos a dichas lógicas. Lo que permite pensar cómo el siglo XVI y XVIII traza una agenda que combinaba el conocimiento científico, los intereses económicos, y las pugnas políticas en torno a las especias y en general sobre la naturaleza permiten desautomatizar la experiencia que tenemos en torno a ellas.

Especias

fue posible gracias a

- **Paula Rendón** (MED, COL) Portada y contraportada

- **Manuel Kalmanovitz** (BOG, COL) 5-8
  El triturador de mundos
  Ilustración + texto
  Twitter: @mkal121

- **Verónica Matallana Chaves** (BOG, COL) 9
  Extracción y contención
  Fotografía digital, imagen de archivo (□) y dibujo
  Twitter:: @pajarosdelmonte + Instagram: @pajaros.del.monte

- **Elkin Salamanca** (Labbrá-Zuel) 10-19
  Eirwesen, receta explicativa
  Texto
  Eirwesen - Ruta alquímica - Ciclo del pan y de la vida
  Técnica: linograbado
  Instagram: @bittacora_a

- **Pat Narval** (BOG, COL) 20-23
  Rendido - Confundido - Deprimido - Herido
  Técnica: dibujo + granulado
  Instagram: @slackerose

- **Blanca Laura Rodríguez** (CDMEX) 24
  De los sabores, de los sentidos
  Twitter: @iliaemblanca + Tumblr: inself.tumblr.com

- **Paula Rendón** (MED, COL) 25
  Fotografías

- **Mikaela Huet** (BOG, COL) 26
  Receta para planchar
  Poesía + ilustración

- **Valtam** (BOG, COL) 27
  Cosecha «infusión para la cordura»
  Técnica: rapidógrafo sobre papel
  Instagram: @valticam + Twitter: @valticam

- **Eloísa Gómez y MaVa** (MED, COL) 28-31
  Guiso
  Poema + ilustración

- **Polufonía** (BOG, COL) 32
  Sabor
  Técnica: collage (Lirio japonés, hojas, colores. Especias: albahaca, orégano, tomillo, laurel, achiote, cayena, pimienta dulce, ajo con cebolla, hojuelas de ajo, una mezcla de especias tailandesa y otra de té de masala chai)
  Instagram: @poludrawsbad

- **Laura Ruíz Medina** / 33-34
  Para el amor, cardamomor
  Poesía

- **Fernanda Huamán** (Antigüedad de presente) 35-37
  Bifurcación re.encontrándose
  Técnica: collage
  Fósil I - Fósil II
  Técnica: frottage
  Instagram:@an.fotera + http://ffffhp.blogspot.com/

- **Paola Donato C**. (BOG, COL) 40
  A Toda Costa
  Técnica: aguadas y lápices de colores
  Instagram: @cpaodc

- **Matías Montaña** (BOG, COL) 41-60
  No todo lo que brilla es oro
  Ensayo
  Instagram: matias.montana.52 + Twitter: m_montana5

Este fanzine se terminó de editar el año del fin del mundo, en donde no hubo un fin del mundo, sino muchos fines en muchos mundos. Tal vez falten un par de años para que el mundo choque hasta desaparecer, mientras eso sucede, las mujeres detrás de la Montaña seguimos creyendo que la vida en manada es la mejor forma de existir.

No creemos en la propiedad privada; sí en la colectivización y el trabajo a varias manos.

Todos los derechos quedan expulsados.